

Champagne COQUARD « Millésime 2018 »

Cépages : Assemblage Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%

Localisation du vignoble : Channes

Type de sol : Argilo-calcaire du *Kimméridgien*

Mode de culture : Raisonné, zéro herbicide, taille en guyot simple pour les pinots noirs, et taille Chablis pour les Chardonnays

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification des vins de bases : Vendanges à la main, sélection des « cuvées » (premières presses) au pressurage, vinification en cuves inox thermo-régulées, sans fermentation malolactique. Isolement pinots noirs / chardonnays, ainsi que par parcelle.

Millésime = 1 seule année : Cette cuvée est constituée uniquement des vins de l'année 2018. Très belle année ensoleillée en Champagne. Un bel équilibre au niveau des vins de cette année confère à cette cuvée à la fois une palette aromatique étendue, et un potentiel de garde intéressant.

Elevage « sur lies » : 5 ans minimum

Dosage au dégorgement : 5 g/L de sucres

Conseils de service : Température de service entre 8 et 10°C. Notre Millésime 2018 allie fraîcheur, et concentration des arômes. Il s'accordera très bien avec des crustacés par exemple, ou bien avec les saveurs iodées des huîtres. Sa finesse minérale couplée à une belle tension s'allieront également avec des ris de veau à la crème, ou avec un chapon aux morilles.

Notes de dégustations : Découvrez notre premier millésime, l'expression parfaite d'une année et d'un terroir. Richesse aromatique dès le premier nez, avec des notes pétillantes de fleurs blanches et de fruits secs qui laissent place ensuite à la fraîcheur. Bouche ronde et suave, qui vient envelopper le palais, elle s'accompagne de notes florales, et de fruits mûrs. Finale longue et persistante: ce Millésime 2018 vous plongera dans un moment unique et intense de dégustation.

Pour connaître nos tarifs actuels, ainsi que les tarifs de port si vous souhaitez vous faire livrer votre commande, n'hésitez pas à nous contacter via notre site internet, ou bien par téléphone au 03.25.29.31.30



Champagne COQUARD

1, Rue Coquard 10340 Channes, Côte des Bar - FRANCE

Tel : +33.3.25.29.31.30 - E-mail : contact@champagne-coquard.fr